

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅰ Professional careers seminarⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	増田 哲平
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 金曜日 1限
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとしての経験をもつ教員が、専門技術、専門知識を教えるとともに、社会人として生きていくために必要な、社会人基礎力、マナーなど幅広く講義をする。また、業界とのつながりを活かし、就職活動のサポートもこの授業の中で行うので、遅刻、欠席がないよう授業に参加することが基本となる。							
【科目目標】 社会人になる為に必要な7つの基本行動を理解し、学内外で実践出来るようになる。 食の業界について学び、自分の将来像を明確にする セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する							
【使用教科書・教材・参考書】 必要なものはその都度指示します				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】導入教育の振り返り、目的・目標設定 【授業形態】講義 【到達目標】 学校のルールについて学ぶ			9	【授業単元】 カフェ喫茶ショーの振り返り 【授業形態】 講義 【到達目標】 グループワークを通して共有する		
4/19				6/28			
2	【授業単元】導入教育の振り返り 【授業形態】講義 【到達目標】 導入教育の内容を再確認する サポートアンケートの実施			10	【授業単元】 目標の再確認 【授業形態】 講義 【到達目標】 目標とは何か・目標を持つ人と持たない人の違いについて学ぶ。 目標の重要性を知る。		
4/26	GW課題について			7/5			
3	【授業単元】GW課題の発表とシェア 【授業形態】講義 【到達目標】 グループワークとシェア			11	【授業単元】グループワーク、ミーティングの仕方① 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 グループワークの方法を学ぶ ミーティングの方法を学ぶ		
5/10				7/12			
4	【授業単元】自分の長所、人の長所 【授業形態】講義 【到達目標】 自身の長所について知る クラスメイトの長所についてを知る			12	【授業単元】グループワーク、ミーティングの仕方② 【授業形態】講義・演習 【到達目標】 グループワークの方法を学ぶ ミーティングの方法を学ぶ		
5/17				7/23			
5	【授業単元】ITリテラシーについて 【授業形態】講義 【到達目標】 ITリテラシーについて学び、理解する			13	【授業単元】ワンハートサービスについて 【授業形態】 【到達目標】 心地よい接客、空間づくりを考える ワンハートサービスについて		
5/24				9/6			
6	【授業単元】セルフマネジメント、業界見学について 【授業形態】講義 【到達目標】 セルフマネジメントについて理解をする ホテル見学について事前学習をする			14	【授業単元】ワンハートサービスについて 【授業形態】 【到達目標】 チーム作成、役割分担 ワンハートサービスについて		
5/31				9/13			
7	【授業単元】自己分析をする 【授業形態】講義 【到達目標】 自分について知る			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 これまでの内容の筆記試験		
6/7				9/20			
8	【授業単元】相互理解 【授業形態】 講義 【到達目標】 相互理解を深める 自己紹介をする			【評価について】 授業ごとの小テスト(40点)、期末試験(60点)で評価をする。 定期試験は筆記試験で行う。 評価は学則規定に準ずる。			
6/21							
【特記事項】							

科目名 (英)	サービス実習Ⅰ Training for ServiceⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉岡 雄一
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	実技 講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 3限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテルにおいて、フレンチレストラン等の西洋料理でサービス経験を積み、国家検定「レストランサービス技能士1級」、「西洋料理食卓作法マスター講師」の資格を持ち、「レストランサービス技能検定試験 (HRS)」の実技審査委員の経験を持つ教員が、ホテル・レストラン・カフェ等で必要な心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を取得する授業を行う。							
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と心構えや接客用語等、トレイやプレート、ボトルサービス、備品の名称・役割・取り扱い等の基本的知識と技術の習得を目指す また、テーブルマナーや各料理の特徴やサービス方法の基本的知識・技術を習得をする また、レストランにおいてのお迎えからお見送りまでの「おもてなし」の総合的且つ基本を習得							
【使用教科書・教材・参考書】 ・基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル ・自作資料 (パワポで解説)				【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することにより確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【授業単元】 オリエンテーション・接客の基本 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 自己紹介・授業の進め方・接客の基本とは何か			9 6/24	【授業単元】 飲料 【授業形態】 講義 【到達目標】 飲料の種類及び特徴及び食前酒～食後酒に関する知識の習得		
2 4/22	【授業単元】 接客における好ましい表現 【授業形態】 講義 【到達目標】 「身だしなみの3原則」・「態度・動作の3原則」・「言葉づかいの3原則」・「電話の応対」の習得			10 7/1	【授業単元】 トレイ、プレート、サーバー、ボトルサービス 【授業形態】 講義・演習 トレイ、プレート、サーバー、ボトルサービスの基本技術の修得		
3 5/13	【授業単元】 ホスピタリティを提供する 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・お客は何故買うのか？ ・お客の心理 ・期待、満足、信頼			11 7/8	【授業単元】 お迎えからオーダーテイク Part.2 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 お出迎え・席へのアテンド・オーダーテイクの基本知識と技術の修得のバージョンアップを目指す		
4 5/20	【授業単元】 レストラン誕生と業務、ナプキンフォールド 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 レストランの誕生、オープncローズ業務、役職と職種 ナプキンが3～4種類以上、折れるようになる			12 7/22	【授業単元】 予備日 【授業形態】 【到達目標】 授業内容の変更や追加や補足により内容決定		
5 5/27	【授業単元】 さまざまな応対 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 応対の基本・日常の応対・好感度の高い応対・プロトコールと特別な応対、身体にハンディキャップがあるゲストの理解と対応			13 9/2	【授業単元】 定期試験事前対策 【授業形態】 【到達目標】 前期講義内容の振り返りとまとめ 定期試験練習		
6 6/3	【授業単元】 お出迎えからオーダーテイク Part.1 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 お出迎え・席へのアテンド・オーダーテイクの基本知識と技術の修得			14 9/9	【授業単元】 定期試験事前対策 【授業形態】 【到達目標】 前期講義内容の振り返りとまとめ 定期試験練習		
7 6/10	【授業単元】 什器備品の知識、食器の取り扱い方 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 什器備品の名称と用途を知る 什器備品の取り扱いと管理が出来る			15 9/16	【授業単元】 前期定期試験 【授業形態】 【到達目標】 筆記・実技		
8 6/17	【授業単元】 接客サービス 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 注文に応じたテーブルセッティングの実習			【評価について】 評価は筆記試験・実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取る。講義においてノートを丁寧にとる							

科目名 (英)	スイーツ&ベーカリー実習Ⅰ Training for ConfectionⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	大室 雄司
学科・コース	カフェビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	2024 前期 火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 ホテル、パティスリー、ベーカリーで製菓、製パンの技術を習得され、海外ブランドのベーカリー立ち上げや天然酵母を使った専門店で商品開発に携わってきた教員が、製菓・製パンの基礎技術と専門知識を習得するための授業を行う。7つの基本行動を基に社会人基礎力と製菓、製パンの基礎技術の習得を行う。 実習とチームで行う授業となるため、遅刻欠席は出来るだけせず、しっかり授業に臨んでほしい。							
【到達目標】 カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】 わからないことがあったら、そのままにしないで確認して解消していく。 自分たちが作ったものは持ち帰るのでシラバスを確認して容器を準備をする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 パンズ ・ ホットドック 【授業形態】 実習 【到達目標】 実習室の使い方を学ぶ 7つの基本行動を理解する			9	【授業単元】 ロールケーキ ・ ブロンディー 【授業形態】 実習 【到達目標】 スポンジ生地の別立て法を学ぶ ワンハート用のブロンディーの作り方を学ぶ		
4/16	パンズ・コッペパンを通してパンの工程を理解する			6/25			
2	【授業単元】 テーブルロール(マヨコーン) ・ アップル克蘭ブル 【授業形態】 実習 【到達目標】 実習室の使い方を学ぶ バターケーキの焼き菓子を学ぶ			10	【授業単元】 マドレーヌ ・ フランスパン 【授業形態】 実習 【到達目標】 バターケーキの焼き菓子を学ぶ パン生地を揚げる時の注意点を学習する		
4/23	カフェの皿盛りデザートを学ぶ			7/2	バスケットケーキの焼き方のポイントを学習する		
3	【授業単元】 パウンドケーキ ・ プリン 【授業形態】 実習 【到達目標】 バターケーキのシュガーバター法の焼き菓子を学ぶ テーブルロールを通じ丸めを反復し出来るようになる			11	【授業単元】 パーカーハウス ・ オートミールクッキー 【授業形態】 実習 【到達目標】 パーカーハウスを使いサンドイッチを学ぶ ワンハート用オートミールクッキーの作り方を学ぶ		
5/7				7/9			
4	【授業単元】 ジェノワーズ ・ パンドミ 【授業形態】 実習 【到達目標】 スポンジ生地を別立て法を学ぶ 製パンの工程の丸めの復習を繰り返し、習得する			12	【授業単元】 カレーパン ・ ブラウニー ・ アイスcream 【授業形態】 実習 【到達目標】 ワンハート用焼き菓子を学ぶ アングレーズソースの作り方のポイントを学習する		
5/14				7/16	カレーパンの包餡のやり方と学習する		
5	【授業単元】 シナモンロール ・ パン オトマーテ 【授業形態】 実習 【到達目標】 パン生地ののし型を学ぶ 水の代わりにトマトジュースを使ってパン生地のアレンジを学ぶ			13	【授業単元】 スノーボール ・ クラシックショコラ皿盛り 【授業形態】 実習 【到達目標】 脱炭素剤と乾燥剤の違いと特徴を学ぶ クラシックショコラの作り方とアングレーズソースを学ぶ		
5/21				9/3	定期テストの概要の説明を理解する		
6	【授業単元】 パブカ ・ フィナンシェ 【授業形態】 実習 【到達目標】 パンケーキのきれいな焼き方を学ぶ 焦がしバターの作り方を学ぶ			14	【授業単元】 定期テスト 【授業形態】 実習 【到達目標】 定期テスト		
5/28				9/10			
7	【授業単元】 ベイクドチーズケーキ ・ パターロール ・ プリゼ仕込 【授業形態】 実習 【到達目標】 タルト生地の仕込み方を学ぶ バターロールの成形を学ぶ			15	【授業単元】 ワンハート事前練習 【授業形態】 実習 【到達目標】 仕込み方法の復習。大量仕込みを学ぶ、仕込み前最終確認。		
6/4				9/18			
8	【授業単元】 タルトフリュイ ・ キッシュ 【授業形態】 実習 【到達目標】 タルト生地を使いタルトを仕込む カスタードクリームの作り方を学ぶ			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだアングレーズソースを仕込み個人で皿盛りをし講師より評価を受ける。 ・小テスト(40点) 定期テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
6/11							
【特記事項】							

科目名 (英)	ドリンク実習Ⅰ Training for DrinkⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木ゆかり
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス 科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 木曜日 12.3 時限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する)							
コーヒー、ハーブ、紅茶についての専門知識を有する教員が授業を行う。コーヒーは基本的な抽出とアレンジ、ラテアート、バリスタについての心構えやクリンリネスを学ぶ。ハーブは、その効能、効果について、また基本的な抽出からアレンジに至るまで、様々なハーブの活用法を教授する。紅茶は産地や抽出方法と基礎からアレンジの応用と教授する。どのドリンクの授業も一つひとつ大切な授業なので、遅刻欠席せずに出席すること。							
【到達目標】							
コーヒー・ハーブ・紅茶の基本的な知識、抽出方法を学ぶ。産地と味のの違いなどを理解する。 ハーブティー・紅茶のアレンジ方法を学び、実践することが出来るようになる。 クリンリネスを学び、衛生的に、常に綺麗に整えながら作業ができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
・コーヒー完全バイブル ・紅茶の大事典							
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/18	【授業単元】 コーヒーの基礎知識、抽出の基本について① 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 コーヒーの歴史・文化を学ぶ さまざまなコーヒーを知る エスプレッソマシンの使い方を学ぶ アフォガート作成 フォーミングを学ぶ ラテマキアート作成 クリンリネス、マシニングローズを学ぶ			9 6/27	【授業単元】 紅茶の基礎知識・世界の茶産地・国産紅茶 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 紅茶の基礎知識(紅茶ができるまで／ブレンド／テイスティング) 世界の紅茶産地 (インド・スリランカ・中国・ケニアなど) の特徴を知る 各茶産地の試飲		
2 4/25	【授業単元】 コーヒーの品種、抽出の基本について② 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 コーヒーの品種について学ぶ フレンチプレスとドリップコーヒーの違いを学ぶ ラテマキアート カフェラテ作成			10 7/4	【授業単元】 フレバードティー・紅茶とスパイス・アレンジティー 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 フレバードティーについて(アールグレの飲み比べ) 紅茶とスパイス (紅茶に合うスパイス～マサラチャイ～) アレンジティーについて (各種フルーツを使ったポットフルーツティー)		
3 5/9	【授業単元】 コーヒーの産地、生産処理方法について 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 コーヒーの産地、生産処理方法での味のの違いを学ぶ アイスコーヒーの作成方法を学ぶ (カフェオレ・オレグラッセ) ミルクの注ぎ方を学ぶ			11 7/11	【授業単元】 アレンジティーの考案／発表・ティーペアリング 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 各班でアレンジティーを考案し、作成する 作成したアレンジティーの発表を行う。 アフタヌーンティーについて～紅茶とフーズのマリアージュ		
4 5/16	【授業単元】 ハーブの基礎知識 【授業形態】 講義＋実習 【到達目標】 ハーブについての基礎知識の習得 ハーブとは何か 本のハーブティー (ホットティー・アイスティー) を作る			12 7/18	【授業単元】 コーヒーの焙煎と抽出について 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 焙煎度、湯温、粒度による抽出の違いを学ぶ コーヒーの焙煎を学ぶ カプチーノの作成方法を学ぶ		
5 5/23	【授業単元】 季節のハーブティー 【授業形態】 講義＋実習 【到達目標】 季節にあったハーブティーを作る エルダーフラワーコーディアルを作る プシロップでモクテルを作る			13 9/5	【授業単元】 焙煎したコーヒーのカッピング 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 カッピング方法を知る カプチーノ・カフェラテ・ラテマキアートを作成する キャラメルソース作成		
6 5/30	【授業単元】 ブレンドハーブティー 【授業形態】 講義＋実習 【到達目標】 オリジナルブレンドティーを作る ジュレドリンクを作る オリジナルブレンドティーを作る			14 9/12	【授業単元】 定期試験準備について 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】 定期試験準備		
7 6/6	【授業単元】 紅茶とは?! 美味しい紅茶の入れ方 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 紅茶の美味しい入れ方 (ゴールデンルール) ・デモンストレーション／実習 ホット／アイス／ミルクティー			15 9/19	【授業単元】 定期試験準備について 【授業形態】 講義、実習 【到達目標】		
8 6/20	【授業単元】 コーヒーの復習とアレンジドリンク作成 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 抽出の復習 (ドリップ) エスプレッソ抽出について マキアート、ラテアート練習 ピーチティーソーダ作成			【評価について】 毎回の小テスト5点満点 (40%) ＋定期試験60点 (60%) を評価とする。			
【特記事項】							

科目名 (英)	フード実習 I Food training I	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	久世 茂
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3)	開講区分 曜日・時間	前期 水曜日 1・2・3 時限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか) 調理師として長きに渡りレストラン・ホテルのシェフを歴任後教員になる。 実習は主に欧米、アジア、日本等の料理を学び、授業の厳しさや楽しさの中で、専門的な基礎技術を習得する授業を行います。 また海外研修の経験を生かし、幅広く授業を行います。 プロフェッショナルとは何かを考えながら食の大切さなど受講してほしいです。 技術は勿論、挨拶、返事が出来る用に心掛けられる人材を育成します。 遅刻・無断欠席はせず、主体性を持って授業に取り組むように心掛けましょう。							
【到達目標】 ・調理における衛生意識、また調理を行うにあたっての、基本作業方法、調理器具、道具の扱い方を習得します。 ・基本となる切り方や調理方法、熱加減などの加熱調理を習得します。 ・声の掛け合い、チームワークを学びます。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・オリジナル・レシピ(使用食材・分量・作り方)				【授業外における学習】 自身の眼で見て、食して五感を刺激する事が、知識や技術の向上につながり、仲間との会話にもプラス。その為の時間をしっかり自身で作る事が大切です。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 調理の基礎知識・基本について① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 講義(衛生面、調理台立ち位置、ナイフの扱い方) フレンチナイフを使って野菜の薄切り、細切りを学びま オニオン・スープ ツナと人参のサンドイッチ(人参の細切り)			9	【授業単元】 カフェの定番料理③ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ショート・パスタの茹で加減とグラタンの調理を行う。 フジリとシュリンプのクリームグラタン トマトのサラダ/ハニードレッシング ブラマンジェ		
4/17				6/26			
2	【授業単元】 調理の基礎知識・基本について② 【授業形態】 講義(衛生面、調理台立ち位置、ナイフの扱い方) 実習 【到達目標】 ペティナイフを使って林檎とじゃが芋の皮むきを行う。 林檎のサラダ/蜂蜜ドレッシング スパニッシュオムレツ/ブラウン・ソース パケット(市販品)			10	【授業単元】 「丼」料理 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 シジミの砂抜きと鶏肉を卵でとじる調理を行う。 親子丼 しじみの味噌汁 シャキシャキ牛蒡のサラダ きな粉・ムース		
4/24				7/3			
3	【授業単元】 調理の基礎知識・基本について③ 【授業形態】 講義(長竹調理、火の元、器具・器具の確認) 実習 【到達目標】 フライパン加熱、オーブン加熱の調理を行う。 紫キャベツとミニトマトのマリネサラダ ポテト・クリームグラタン 白コロッツにカットフルーツ盛り			11	【授業単元】 調理の基礎知識・基本の応用⑤ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 少なめの油でパン粉付け素材を揚げ焼き調理を行う。 サーモンのパン粉付け焼き/タルタルソース 彩り野菜サラダ/フレンチ・オニオンドレッシング パンプキン・プリン		
5/8				7/10			
4	【授業単元】 調理の基礎知識・基本について④ 【授業形態】 講義(時間を意識、整理整頓) 実習 【到達目標】 鶏肉のソテーとフライエッグ両方の加熱調理を行う。 クラブハウス・サンドイッチ キャベツたっぷりブイヨンスープ カスタード・プリン			12	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】 カフェ喫茶ショー参加の為、実習授業は無し。		
5/15				7/17			
5	【授業単元】 調理の基礎知識・基本の応用① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 多種の野菜角切りを使用のスープ調理を行う。 ミネストローネ・スープ 豚フィレ肉のピカタとサフランリゾット コーヒーゼリー			13	【授業単元】 調理の基礎知識・基本の応用⑥ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ポーチ・ド・エッグとオランダーズソースの乳化を行う。 細切り人参とオレンジのマリネ エッグ・ベネディクト/温野菜2種類 ラズベリー・ムース		
5/22				9/4			
6	【授業単元】 調理の基礎知識・基本の応用② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 卵料理(オムレツ)とリゾットのアルデンテ調理を行う。 魚介類のオムレツ・グラタン リゾット・ポモドーロ パンナコッタとフルーツ			14	【授業単元】 ハワイアン・ローカルフードを学びます 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 小海老のソテーと野菜の角切りの調理を行う コールスローサラダ ガーリックシュリンプ (次週定期試験の予習日とする)		
5/29				9/11			
7	【授業単元】 カフェの定番料理① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 パティ(ハンバーグ)の捏ね、味付けの調理を行う。 カントリーポテト チーズ&フライエッグ・ハンバーガー 2色のグレープフルーツ・ゼリー			15	【授業単元】 期末定期試験・終了後の解答説明。 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 前期の基礎・基本の習得確認。 コールスローサラダ ガーリックシュリンプ		
6/5				9/18			
8	【授業単元】 カフェの定番料理② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 短時間で煮込むカレーソースの調理を行う。 キーマ・カレー/温野菜 スクランブル・エッグ 白飯 マンゴープリン			【評価について】 >評価は「実習」にて行う。一週目から14週目までの授業内を確認し、専門的知識と技術の理解、定着度を確認する。 >小テスト(筆記)40点、期末テスト(実習)60点の合計100点満点で評価す 評価は学則規定の準ずる。			
6/19							
【特記事項】 毎授業時のデモンストレーションを確り見て、様々な動きや「加減」メモを取り、質問し、グループ内のコミュニケーションを取りながら「実習」を							

科目名	栄養・衛生学Ⅰ 〈食品衛生学〉 Food risk management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	前期
【授業の学習内容と心構え】 管理栄養士として内科での栄養指導、また各種短大・専門学校においての教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
【到達目標】 食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読んで予習し、復習は随時復習問題を活用してください。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 食の安全と衛生 【授業形態】 講義 【到達目標】 食の安全を守るために、食の安全を脅かす要因、食の安全確保の仕組みを知る。食品衛生とは何かを理解し、調理従事者としての責務を解釈できる。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 飲食による健康危害の種類を学び、食中毒の概要について解釈できる。		
2	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品中の微生物と微生物の増殖条件について解釈し、食生活に役立てることができる。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1〉		
3	【授業単元】 食品と微生物 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品の腐敗について解釈し、食生活に役立てることができる。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「感染型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2〉		
4	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の定義、使用目的、関係法規について解釈できる。			12	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈1〉		
5	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品添加物の安全性評価について解釈する。主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			13	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 細菌性食中毒「毒素型」の特徴を知り食中毒の予防をすることができる。〈2〉		
6	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 主な食品添加物とその用途について学び、安全な食品を見極めることができる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 食品と化学物質 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品と重金属並びに放射性物質と食の関係について学びいかにして食の安全を確保するか解釈できる。			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 ・授業ノート(自分のための覚書)は「この箇所は重要」というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きます。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。 ・図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							

科目名	空間コーディネート	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	あんこあられ本舗 木村雅一
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	講義 演習	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 曜日・時間 金曜日・3限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 専門商社にて北米、東南アジアとの貿易業務に携わる。 また、大学スポーツチームのマネージメント、フラッグ・フットボール競技の小学校への普及・導入、授業化を行う。 非常勤講師として教鞭をとるかたわら、3代続く老舗製菓店のマネージメントに関わる。 お店のコンセプトに合わせた、コーディネートを身に着け、実践できるようになる授業です。							
【到達目標】 それぞれの季節に合わせた、コーディネートを身に着け、実践できるようになる。 居心地と動線を考え、コーディネートできるようになる。 お店のコンセプトを考えに入れてコーディネートできるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 授業ごとに必要に応じて資料配布				【授業外における学習】 日常生活で疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 店内動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 空間コーディネートがなぜ必要か知ることができた。 動線の種類と行動パターンを知ることができた。			9	【授業単元】 理想のお店 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 ユニフォーム・食器・音楽・内装など、細かい部分をイメージし、書くことができた。		
2	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 動線の種類を学び、特徴をつかむことができた。			10	【授業単元】 空間 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 空間とは何か。 人・表情(笑顔)・声のトーン・制服衣装・動き・立ち居振る舞い・髪型・メイクが空間に与える影響を理解できた。		
3	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 1回・2回で学んだ動線の知識を使い、グループに分かれて実際に、店内を動かし、セッティングして、なぜそうしたのかを、プレゼンする。			11	【授業単元】 空間 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 空間とは何か。 人・表情(笑顔)・声のトーン・制服衣装・動き・立ち居振る舞い・髪型・メイクが空間に与える影響を理解できた。		
4	【授業単元】 動線 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 1回・2回で学んだ動線の知識を使い、グループに分かれて実際に、店内を動かし、セッティングして、なぜそうしたのかを、プレゼンする。			12	【授業単元】 1月～12月 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 それぞれの月の特徴をまとめ、空間コーディネートに活かすことができるようになる。		
5	【授業単元】 照明 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 電球・蛍光灯・LED様々な、証明の種類を知り、明りの持つ特徴を理解できた。 その特徴をは、どのような場面で使うのかも知ることができた。			13	【授業単元】 春夏秋冬 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 それぞれの季節の特徴をまとめ、空間コーディネートに活かすことができるようになる。		
6	【授業単元】 トイレ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 トイレの空間コーディネートが、飲食店では大変重要になります。 どのような点に気を付けて、コーディネートすればいいのか理解できた。			14	【授業単元】 まとめ 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 復習・まとめ・確認をして、定期試験に向けて、学んだことをまとめ、理解活用することができるようになった。		
7	【授業単元】 理想のお店 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 お店の見取り図・厨房の見取り図を、学んだことを生かして書くことができた。			15	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】		
8	【授業単元】 理想のお店 【授業形態】 講義・演習 【到達目標】 理念やミッションステートメントを明確にできた。 何のためにお店が存在し、何をを目指すのか明確になった。			【評価について】 ・評価は、筆記試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・定期試験は、60分とし、終了後解説をおこなう。 ・筆記試験は、中間テスト(40点) 期末テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業内容を元にステップアップしつつ行うため、毎回確実に内容を身に着けることを心がけること。							

科目名 (英)	接客英会話Ⅰ Customer service English conversationⅠ	必修 選択 授業	必修 実技	年次 1	30 (1)	担当教員	ILC 小林
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	形態		総時間 (単位)		開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 2 限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する）							
英語教育に長期にわたって携わり、Active Learningに取り組んできた英語教員が、 学生が専攻分野に関連した専門英語の基本的な表現を使って、外国人を前に怖がったり、恥ずかしがったりせず、 流暢でなくとも意思疎通を図ろうとする「姿勢」を身につけることを目的としたコミュニケーション主体の授業を行う。							
【到達目標】 接客英語のテキストに基づき、文法、発音、リスニングなど英語を習得するスキルと、接客業に關係する英語表現を様々なアクティビティを通して学ぶ。様々な接客の場面で簡単な英語コミュニケーションができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 改訂版 みんなの接客英語 ☆基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル と連動する内容				【授業外における学習】 予め教科書を読み、予習してくる。また、授業後復習をし、より確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【授業単元】オリエンテーション 【授業形態】講義 【到達目標】 ・コース・シラバス紹介 ・英語での自己紹介、他人を英語で紹介する練習を行う ・小テスト			9 6/24	【授業単元】第二章 P77～86 【授業形態】講義 【到達目標】 ・飲料の種類・特徴に関する英単語を学ぶ☆ ・おすすめのメニューを英語で案内する、食材・食べ方を説明する英会話を練習する		
2 4/22	【授業単元】第一章 P16～23 【授業形態】講義 【到達目標】 ・「身だしなみの3原則」・「態度・動作の3原則」・「言葉づかいの3原則」をもとに、接客の英会話を練習する☆ ・小テスト			10 7/1	【授業単元】第二章 P87～92 【授業形態】講義 【到達目標】 ・トレイ、プレート、サーバー、ボトルサービスに関する英単語を学ぶ ・料理を運ぶ・下げる時の英会話を練習する ・問合せ・クレーム対応の英会話を練習する ・小テスト		
3 5/13	【授業単元】第一章 P24～31 【授業形態】講義 【到達目標】 ・数字を英語で練習する ・会計の場面における英会話を練習する1 ・小テスト			11 7/8	【授業単元】第二章 P93～103 【授業形態】講義 【到達目標】 ・遺失物の取り扱い、クレーム対応に関する英語表現を学ぶ☆ ・飲食店場面の英会話練習：事例1～2 ・小テスト		
4 5/20	【授業単元】第一章 P32～38 + 47～48 【授業形態】講義 【到達目標】 ・月・日・曜日の言い方を練習する ・レストランスタッフの役職・職種に関する英単語を学ぶ☆ ・会計の場面における英会話を練習する2			12 7/22	【授業単元】第二章 P104～110 【授業形態】講義 【到達目標】 ・飲食店場面英会話練習：事例3～4 ・小テスト		
5 5/27	【授業単元】第一章 P39～46 【授業形態】講義 【到達目標】 ・（予約の）電話対応の会話を練習する ・お出迎え・席へのアテンド・オーダーテイクの英会話を練習する1☆ ・小テスト			13 9/2	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する1 ・小テスト		
6 6/3	【授業単元】第二章 P50～57 【授業形態】講義 【到達目標】 ・お出迎え・席へのアテンド・オーダーテイクの英会話を練習する2☆ ・小テスト			14 9/9	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する2 ・小テスト		
7 6/10	【授業単元】第二章 P58～66 【授業形態】講義 【到達目標】 ・什器備品の英語での名称を学ぶ☆ ・お店のシステムを説明する英会話を練習する ・小テスト			15 9/16	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験（発表）		
8 6/17	【授業単元】第二章 P67～76 【授業形態】講義 【到達目標】 ・注文を受ける英会話を練習する ・小テスト			【評価について】 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	英語Ⅰ EnglishⅠ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC 小林
学科・コース	ホテルサービス & フードビジネス科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	前期 月曜日 1 限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 英語教育に長期にわたって携わり、Active Learningに取り組んできた英語教員が、 学生が専攻分野に関連した専門英語の基本的な表現を使って、外国人を前に怖がったり、恥ずかしがったりせず、 流暢でなくても意思疎通を図ろうとする「姿勢」を身につけることを目的としたコミュニケーション主体の授業を行う。							
【到達目標】 接客英語のテキストに基づき、文法、発音、リスニングなど英語を習得するスキルと、接客業に関係する英語表現を様々なアクティビティを通して学ぶ。様々な接客の場面で簡単な英語コミュニケーションができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 改訂版 みんなの接客英語 ☆基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアルと連動する内容				【授業外における学習】 予め教科書を読み、予習してくること。また、授業後復習をし、より確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 4/15	【授業単元】オリエンテーション 【授業形態】講義 【到達目標】 ・コース・シラバス紹介、講師・学生同士英語での自己紹介 ・小テスト			9 6/24	【授業単元】第二章 P77～86 【授業形態】講義 【到達目標】 ・調味料に関する英単語を学ぶ ・おすすめのメニューを案内する英語表現、食材・食べ方を説明する英語表現を学ぶ		
2 4/22	【授業単元】第一章 P16～23 【授業形態】講義 【到達目標】 ・来店したお客様の出迎えからレジに案内までの場面における英単語、表現を学ぶ ・小テスト			10 7/1	【授業単元】第二章 P87～92 【授業形態】講義 【到達目標】 ・料理を運ぶ・下げる英語表現を学ぶ ・問合せ・クレーム対応の英語表現を学ぶ ・お願い・注意する英語表現を学ぶ		
3 5/13	【授業単元】第一章 P24～31 【授業形態】講義 【到達目標】 ・金額（数字）の英単語の読み方を学ぶ ・会計の場面に使う英語表現を学ぶ1 ・小テスト			11 7/8	【授業単元】第二章 P93～103 【授業形態】講義 【到達目標】 ・寿司、麺類の英語での名称を学ぶ ・飲食店場面会話練習：事例1～2 ・小テスト		
4 5/20	【授業単元】第一章 P32～38 + 47～48 【授業形態】講義 【到達目標】 ・月・日・曜日の英単語の読み方を学ぶ ・会計の場面に使う英語表現を学ぶ2 ・小テスト			12 7/22	【授業単元】第二章 P104～110 【授業形態】講義 【到達目標】 ・居酒屋・バーのメニューの英語表現を学ぶ ・飲食店場面会話練習：事例3～4 ・小テスト		
5 5/27	【授業単元】第一章 P39～46 【授業形態】講義 【到達目標】 ・電話対応の英語表現を学ぶ ・営業日・営業時間の伝え方を学ぶ ・小テスト			13 9/2	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する1 ・小テスト		
6 6/3	【授業単元】第二章 P50～57 【授業形態】講義 【到達目標】 ・来店したお客様の出迎えから席に案内するまでの場面における英単語、英語表現を学ぶ ・小テスト			14 9/9	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する2 ・小テスト		
7 6/10	【授業単元】第二章 P58～66 【授業形態】講義 【到達目標】 ・電話対応の英語表現を復習する ・お店のシステムを説明する英語表現を学ぶ ・小テスト			15 9/16	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験（筆記試験）		
8 6/17	【授業単元】第二章 P67～76 【授業形態】講義 【到達目標】 ・味、調理法、アレルギー食品に関する英単語を学ぶ ・注文を受ける（好み、アレルギーなどを確認する）英語表現を学ぶ ・小テスト			【評価について】 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名	ビジネスマーケティング	必修 選択	必修 後期	年次	1	担当教員	あんこあられ本舗 岩佐 浩之
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 2	開講区分	前期 金曜日 3限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 創業100年の老舗の三代目として、飲食店を営み、また多岐にわたりビジネスを立ち上げ(国内・インド・フィリピン・中国・モルディブ・タイなど)現在に至る。流通業界では様々な仕入れ販売の経営経験を持ち、一部上場企業メーカー勤務では、製造から営業経験をし、現在3社を営むオーナーがマーケティングマネジメントをわかりやすく講義します。							
【到達目標】 自己覚知と心のクセを知り、論理的に考えられるようになる。 マーケティングマネジメントを学び、自分と言うフィルターを通して表現できるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 授業ごとに必要に応じて資料配布				【授業外における学習】 日常生活で疑問に思うことを見つけ、授業で質問する。			
回				回	授 業 概 要		
1	【授業単元】オリエンテーション 【授業形態】講義 【到達目標】 14回の授業の流れ説明・到達点を知る ステープルコイン・インボイス・ライドシェアについて学ぶ			9	【授業単元】 修正 【授業形態】講義・パソコン実習 【到達目標】 完成した、プレゼンテーションに修正を加える。		
2	【授業単元】マーケティング基礎 【授業形態】 講義 【到達目標】 パワーポイントで自己紹介を作成してみる			10	【授業単元】 マーケティング戦略について学ぶ 【授業形態】講義・パソコン実習 【到達目標】 マーケティング戦略に照らし合わせて戦術を立てる。		
3	【授業単元】 マーケティング基礎 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 メニューについて学ぶ 国民食・四季・イベントについて学ぶ メニューの性格やくせについて学ぶ			11	【授業単元】 資金管理 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 利益と儲けの違いを知る。回転が生み出す儲けを知る。 銀行の選び方(メガバンク・地方銀行・信用金庫)		
4	【授業単元】 マーケティング基礎 【授業形態】講義・パソコン実習 【到達目標】 経営者の仕事について学ぶ メニューの占める割合を知る			12	【授業単元】 経営者の仕事 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 お店の中と外の仕事を知る。 プライベートの家族・親戚・個人のやるべきことを知る。		
5	【授業単元】 ブランディング① 【授業形態】講義・パソコン実習 【到達目標】 ざっくりしたメニューのコンセプトを決め プレゼンテーションの流れをイメージする			13	【授業単元】 経営者の考え方 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 目的・目標・理念・ミッションステートメントなどを学び、使えるようになる。主体性・WIN-WIN・休息・なぜ？・論点思考などを学ぶ。		
6	【授業単元】 ブランディング② 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 前回にイメージしたプレゼンテーションの流れを パワーポイントに落とし込む			14	【授業単元】 経営者の考え方・復習・質疑応答 【授業形態】講義・パソコン実習 【到達目標】 13回の授業の振り返り・質疑応答・定期試験のポイント解説		
7	【授業単元】 ブランディング③ 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 一度メニュー・パワーポイント・プレゼンテーションの流れを 完成させて、グループで共有する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 全員で60点を取る。		
8	【授業単元】 発表の作成 【授業形態】 講義・パソコン実習 【到達目標】 一度メニュー・パワーポイント・プレゼンテーションの流れを 完成させて、グループで共有する。			【評価について】 ・評価は、筆記試験で行う。 ・授業内で学んだ知識を確認する。 ・定期試験は、60分とし、終了後解説をおこなう。 ・筆記試験は、中間テスト(40点) 期末テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 基本的には1回ごとに完結する内容で行うが、過去の授業内容を元にステップアップしつつ行うため、毎回確実に内容を身に着けることを心がけること。							

科目名 (英)	キャリア教育講座Ⅱ Professional careers seminarⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	増田 哲平
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 金曜日 2限
【授業の学習内容と心構え】 パティシエとしての経験をもつ教員が、専門技術、専門知識を教えるとともに、社会人として生きていくために必要な、社会人基礎力、マナーなど幅広く講義をする。また、業界とのつながりを活かし、就職活動のサポートもこの授業の中で行うので、遅刻、欠席がないよう授業に参加することが基本となる。							
【科目目標】 社会人になる為に必要な7つの基本行動を理解し、学内外で実践出来るようになる 食の業界について学び、自分の将来像を明確にする セルフマネジメント、チームマネジメントについて理解する							
【使用教科書・教材・参考書】 必要なものはその都度指示します				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】前期の振り返り 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 前期の振り返りをする ワンハートの振り返りをする			9	【授業単元】コミュニケーションについて 【授業形態】講義 【到達目標】 アサーティブコミュニケーションについて		
10/4	SCAJについて知る			11/29			
2	【授業単元】コミュニケーションについて①、カフェ業界について 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 SCAJ振り返り PDCAサイクルについて			10	【授業単元】業界研究をする、ワンハートサービスについて 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 カフェ業界について知る ワンハートサービスについて		
10/11				12/6			
3	【授業単元】モチベーションコントロール 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 自分のモチベーションと人のモチベーションを理解する。			11	【授業単元】ワンハートサービスについて 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 招待状の作成をする ワンハートサービスのMTGをする		
10/18				12/13			
4	【授業単元】社会人基礎力・マネジメント力 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 社会人基礎力について マネジメントについて知る			12	【授業単元】冬休みについて、就職活動に向けて① 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 冬休みの過ごし方について 履歴書の書き方		
10/25				12/20	自己PRIについて		
5	【授業単元】社会人基礎力・マネジメント力 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 社会人基礎力について マネジメントについて知る			13	【授業単元】パッケージデザインについて 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 パッケージデザインや包材について学ぶ		
11/1				1/17			
6	【授業単元】就職活動に向けて 【授業形態】講義、実習 【到達目標】 就職活動の流れを理解する			14	【授業単元】パッケージデザインについて 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 実際にデザインをしてみる 定期試験について		
11/8				1/24			
7	【授業単元】就職活動に向けて② 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 自己PRIについて			15	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験 デザインの提出		
11/15				1/31			
8	【授業単元】就職活動に向けて③ 【授業形態】講義、演習 【到達目標】 履歴書の書き方 企業理念・志望動機について			【評価について】 授業ごと的小テスト(40点)、期末試験(60点)で評価をする 期末試験は筆記試験で評価を行う 評価は学則規定に準ずる			
11/22							
【特記事項】							

科目名 (英)	接客英会話Ⅱ Customer service English conversationⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC 小林
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 2限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 英語教育に長期にわたって携わり、Active Learningに取り組んできた英語教員が、 学生が専攻分野に関連した専門英語の基本的な表現を使って、外国人を前に怖がったり、恥ずかしがったりせず、 流暢でなくとも意思疎通を図ろうとする「姿勢」を身につけることを目的としたコミュニケーション主体の授業を行う。							
【到達目標】 接客英語のテキストに基づき、文法、発音、リスニングなど英語を習得するスキルと、接客業に関係する英語表現を様々なアクティビティを通して学ぶ。 様々な接客の場面で簡単な英語コミュニケーションができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 改訂版 みんなの接客英語 ☆基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル と連動する				【授業外における学習】 予め教科書を読み、予習してくること。また、授業後復習をし、より確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/30	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・前期内容を復習する ・後期授業の概要を説明する ・小テスト			9 11/25	【授業単元】第四章 P186～191 【授業形態】講義 【到達目標】 ・魚介類、チーズに関する英単語を学ぶ☆ ・英語でテーブルマナー、サービスの練習をする ・小テスト		
2 10/7	【授業単元】第三章 P112～121 【授業形態】講義 【到達目標】 ・カクテルに関する英単語を学ぶ☆ ・来店したお客様にお声掛けから商品の特徴をアピールするまでの英会話を練習する			10 12/2	【授業単元】第四章 P192～197 【授業形態】講義 【到達目標】 ・チェックテスト、お会計時の英会話を練習する ・小テスト		
3 10/14	【授業単元】第三章 P122～131 【授業形態】講義 【到達目標】 ・英語で意見を述べる、注意する会話を練習する ・小テスト			12/10 12/9	【授業単元】第六章 P232～239 【授業形態】講義 【到達目標】 ・様々な場面で道案内の英会話を練習する ・小テスト		
4 10/21	【授業単元】第三章 P132～142 【授業形態】講義 【到達目標】 ・世界の料理に関する英単語を学ぶ☆ ・英語での値引き交渉の練習をする ・小テスト			12 12/16	【授業単元】第七章 P242～253 【授業形態】講義 【到達目標】 ・各業種の場面で接客する英会話を練習する ・小テスト		
5 10/28	【授業単元】第三章 P143～154 【授業形態】講義 【到達目標】 ・西洋料理に使用される食材の英単語を学ぶ☆ ・販売場面の英会話練習：事例1～3 ・小テスト			13 1/20	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する1 ・小テスト		
6 11/4	【授業単元】第三章 P155～167 【授業形態】講義 【到達目標】 ・飲料に関する英単語を学ぶ☆ ・販売場面の英会話練習：事例4～7 ・小テスト			14 1/27	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する2 ・小テスト		
7 11/11	【授業単元】第四章 P170～175 【授業形態】講義 【到達目標】 ・（ホテルの）部屋番号の英語での読み方を練習する ・ホテルチェックイン時・フロントでの英会話を練習する ・小テスト			15 2/3	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験（発表）		
8 11/18	【授業単元】第四章 P176～185 【授業形態】講義 【到達目標】 ・英語での館内案内、電話対応の会話を練習する ・小テスト			【評価について】 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名	栄養・衛生学Ⅱ (食品衛生学) Food risk management	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	深澤 恵
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	講義	総時間 (単位)	30 1	開講区分	後期 曜日・時間 木曜日 2時限
【授業の学習内容と心構え】							
管理栄養士として内科での栄養指導また各種短大・専門学校においての教育経験が豊富である教員が、調理現場での「食品衛生」の知識と活用の仕方、注意点を習得するための授業を行う。食には十分な栄養があることと同時に安全であることの二つが不可欠条件となる。そのために調理従事者に必要な幅広い知識を身につけるための講義がメインとなる。							
【到達目標】							
食品を調理加工し消費者に提供する立場にある調理従事者として、安全な食品を見極め、衛生的に調理するために、如何にして食の安全を確保するかを解釈できる。感染症予防の保持など、正しい十分な知識を生かし、予防することができる。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・調理師養成教育全書3 食品の安全と衛生 ・図説付きコマシラバス				【授業外における学習】 専門用語が頻繁に出てくるので、あらかじめ教科書を読んで予習し、復習は随時復習問題を解いてください。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 細菌性食中毒の予防3原則 【授業形態】 講義 【到達目標】 食品衛生とは何か調理従事者としての責務を再確認。細菌性食中毒の予防3原則を解釈し食生活に役立てることができる。			9	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 経口感染症と食中毒の特徴を知り、予防することができる。		
2	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 ウイルス性食中毒の特徴を知り、予防することができる。			10	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 食物アレルギーの特徴を知り、予防することができる。		
3	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（動物性食中毒Ⅰ）の特徴を知り、予防することができる。			11	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 アレルギー物質の表示の注意点を知り、予防することができる。		
4	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（動物性食中毒Ⅱ）の特徴を知り、予防することができる。			12	【授業単元】 その他の健康被害 【授業形態】 講義 【到達目標】 食中毒や経口感染症、食物アレルギーの他に、私たちの安全を脅かす健康危害(BSE、鳥インフルエンザなど)について解釈できる。		
5	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 自然毒食中毒（植物性食中毒）の特徴を知り、予防することができる。			13	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策。わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
6	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 化学性食中毒、ヒスタミンによる食中毒の特徴を知り、予防することができる。			14	【授業単元】 復習 定期試験対策 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習、定期試験対策でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
7	【授業単元】 復習 【授業形態】 講義 【到達目標】 復習問題でわからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。			15	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 わからない問題の洗い出しをし、課題を抽出する。抽出された課題の何がわからなかったのかを特定する。		
8	【授業単元】 飲食による健康危害 【授業形態】 講義 【到達目標】 寄生虫による食中毒の特徴を知り、予防することができる。			【評価について】 筆記試験で行う。授業内で確認した知識の定着度を確認する。授業態度と小テスト(40点)と定期テスト(60点)の合計で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】 ・授業ノート(自分のための覚書)は「この箇所は重要」というメッセージを復習する未来の自分に送るために書きま す。講義をよく聞いて「ノートを読み返す頃は、話の内容をほとんど忘れている」ということを前提に書いてください。 ・図説付きコマシラバスは授業中だけでなく、復習する際にも参考にしてください。							

科目名 (英)	英語Ⅱ EnglishⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC 小林
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 1限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 英語教育に長期にわたって携わり、Active Learningに取り組んできた英語教員が、 学生が専攻分野に関連した専門英語の基本的な表現を使って、外国人を前に怖がったり、恥ずかしがったりせず、 流暢でなくとも意思疎通を図ろうとする「姿勢」を身につけることを目的としたコミュニケーション主体の授業を行う。							
【到達目標】 接客英語のテキストに基づき、文法、発音、リスニングなど英語を習得するスキルと、接客業に関係する英語表現を様々なアクティビティを通して学ぶ。 様々な接客の場面で簡単な英語コミュニケーションができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 改訂版 みんなの接客英語 ☆基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル と連動する				【授業外における学習】 予め教科書を読み、予習してくる。また、授業後復習をし、より確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/30	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・前期内容を復習する ・後期授業の概要を説明する ・小テスト			9 11/25	【授業単元】第四章 P186～191 【授業形態】講義 【到達目標】 ・クレーム対応の英語表現を学ぶ ・料理と飲み物の組み合わせに関する英単語を学ぶ☆ ・小テスト		
2 10/7	【授業単元】第三章 P112～121 【授業形態】講義 【到達目標】 ・来店したお客様にお声掛けから商品の特徴をアピールするまでの英語表現を学ぶ ・小テスト			10 12/2	【授業単元】第四章 P192～197 【授業形態】講義 【到達目標】 ・チェックテスト、お会計時の英語表現を学ぶ ・小テスト		
3 10/14	【授業単元】第三章 P122～131 【授業形態】講義 【到達目標】 ・英語での褒め表現を学ぶ ・意見を述べる、注意する英語表現を学ぶ ・小テスト			11 12/9	【授業単元】第六章 P232～239 【授業形態】講義 【到達目標】 ・道案内に関する英語表現を学ぶ ・様々な場面で道案内の会話を練習する ・小テスト		
4 10/21	【授業単元】第三章 P132～142 【授業形態】講義 【到達目標】 ・英語の数字の言い方を復習する ・値引き交渉に対応する英語表現を学ぶ ・小テスト			12 12/16	【授業単元】第七章 P242～253 【授業形態】講義 【到達目標】 ・各業種の場面で接客する英会話を練習する ・小テスト		
5 10/28	【授業単元】第三章 P143～154 【授業形態】講義 【到達目標】 ・野菜、果物、肉に関する英単語を学ぶ ・販売場面の英会話練習：事例1～3 ・小テスト			13 1/20	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する1 ・小テスト		
6 11/4	【授業単元】第三章 P155～167 【授業形態】講義 【到達目標】 ・販売場面の英会話練習：事例4～7 ・小テスト			14 1/27	【授業単元】 【授業形態】講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する2 ・小テスト		
7 11/11	【授業単元】第四章 P170～175 【授業形態】講義 【到達目標】 ・（ホテルの）部屋番号の英語での読み方を学ぶ ・ホテルチェックイン時・フロントで使う英語表現を学ぶ ・小テスト			15 2/3	【授業単元】定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験（筆記試験）		
8 11/18	【授業単元】第四章 P176～185 【授業形態】講義 【到達目標】 ・ホテル施設の英単語を学ぶ ・英語での館内案内、電話対応の表現を学ぶ ・小テスト			【評価について】 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	接客英会話Ⅱ Customer service English conversationⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	ILC 小林
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	実技	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分 曜日・時間	後期 月曜日 2限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) 英語教育に長期にわたって携わり、Active Learningに取り組んできた英語教員が、学生が専攻分野に関連した専門英語の基本的な表現を使って、外国人を前に怖がったり、恥ずかしがったりせず、流暢でなくても意思疎通を図ろうとする「姿勢」を身につけることを目的としたコミュニケーション主体の授業を行う。							
【到達目標】 接客英語のテキストに基づき、文法、発音、リスニングなど英語を習得するスキルと、接客業に関係する英語表現を様々なアクティビティを通して学ぶ。様々な接客の場で簡単な英語コミュニケーションができるようになる。							
【使用教科書・教材・参考書】 改訂版 みんなの接客英語 ☆基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル と連動す				【授業外における学習】 予め教科書を読み、予習してくる。また、授業後復習をし、より確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1 9/30	【授業単元】 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・前期内容を復習する ・後期授業の概要を説明する ・小テスト			9 11/25	【授業単元】 第四章 P186～191 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・魚介類、チーズに関する英単語を学ぶ☆ ・英語でテーブルマナー、サービスの練習をする ・小テスト		
2 10/7	【授業単元】 第三章 P112～121 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・カクテルに関する英単語を学ぶ☆ ・来店したお客様にお声掛けから商品の特徴をアピールするまでの英会話を練習する ・小テスト			10 12/2	【授業単元】 第四章 P192～197 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・チェックテスト、お会計時の英会話を練習する ・小テスト		
3 10/14	【授業単元】 第三章 P122～131 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・英語で意見を述べる、注意する会話を練習する ・小テスト			12/10 12/9	【授業単元】 第六章 P232～239 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・様々な場面で道案内の英会話を練習する ・小テスト		
4 10/21	【授業単元】 第三章 P132～142 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・世界の料理に関する英単語を学ぶ☆ ・英語での値引き交渉の練習をする ・小テスト			12 12/16	【授業単元】 第七章 P242～253 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・各業種の場で接客する英会話を練習する ・小テスト		
5 10/28	【授業単元】 第三章 P143～154 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・西洋料理に使用される食材の英単語を学ぶ☆ ・販売場面の英会話練習：事例1～3 ・小テスト			13 1/20	【授業単元】 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する1 ・小テスト		
6 11/4	【授業単元】 第三章 P155～167 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・飲料に関する英単語を学ぶ☆ ・販売場面の英会話練習：事例4～7 ・小テスト			14 1/27	【授業単元】 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・定期試験に向けて、復習する2 ・小テスト		
7 11/11	【授業単元】 第四章 P170～175 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・(ホテルの)部屋番号の英語での読み方を練習する ・ホテルチェックイン時・フロントでの英会話を練習する ・小テスト			15 2/3	【授業単元】 定期試験 【授業形態】 【到達目標】 定期試験（発表）		
8 11/18	【授業単元】 第四章 P176～185 【授業形態】 講義 【到達目標】 ・英語での館内案内、電話対応の会話を練習する ・小テスト			【評価について】 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。評価は、学則規定に準ずる。			
【特記事項】							

科目名 (英)	サービス実習Ⅱ Training for ServiceⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	吉岡 雄一
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	実技 講義	総時間 (単位)	30 (1)	開講区分	後期 月曜日 3限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する) ホテルにおいて、フレンチレストラン等の西洋料理でサービス経験を積み、国家検定「レストランサービス技能士1級」、「西洋料理食卓作法マスター講師」の資格を持ち、「レストランサービス技能検定試験(HRS)」の実技審査委員の経験を持つ教員が、ホテル・レストラン・カフェ等で必要な心構えやホスピタリティの精神、接客スキルの向上を目的とし、専門的な知識と技術の基礎を取得する授業を行う。							
【到達目標】 身だしなみ、態度・動作と心構えや接客用語等、トレイやプレート、ボトルサービス、備品の名称・役割・取り扱い等の基本的知識と技術の習得を目指す また、テーブルマナーや各料理の特徴やサービス方法の基本的知識・技術を習得をする							
【使用教科書・教材・参考書】 ・基礎からわかる レストランサービス スタンダードマニュアル ・自作資料 (パワポで解説)				【授業外における学習】 接客技術を自然に出来るようにする為、授業内容を復習し、反復することでより確実に身につけることが望ましい。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 前期の振り返りと後期の授業内容、日本の作法 【授業形態】 講義 【到達目標】 前期試験結果をふまえ、振り返りと後期授業の概要説明 日本の作法を学ぶ			9	【授業単元】 テーブルマナー、魚介類・チーズのサービス 【授業形態】 講義 【到達目標】 テーブルマナーの基本を習得 魚介類のサービスを知る チーズの種類とサービスを知る (できれば試食)		
9/30				11/25			
2	【授業単元】 カクテルとは? ノンアルコールカクテル作成 【授業形態】 講義・実習 【到達目標】 カクテルの概要 シンデレラの作成試飲			10	【授業単元】 遺失物・苦情対応・救護方法 【授業形態】 講義 【到達目標】 遺失物の取り扱い、苦情(クレーム)、救護対応及び方法		
10/7				12/2			
3	【授業単元】 レストラン オープンからお帰りまで 【授業形態】 実習 【到達目標】 前期の授業より、レストランを想定したオープン準備、お出迎えからお帰りまでの実習			12/10	【授業単元】 ホテル・旅館の各部署業務、ブライダル 【授業形態】 講義 【到達目標】 日本の宿泊施設で料飲以外の部署業務や役割、ホテルと旅館の違い、ブライダルの基礎を学ぶ		
10/14				12/9			
4	【授業単元】 料理の基本・世界の料理 【授業形態】 講義 【到達目標】 サービス側から見る料理の基本と世界の料理を知る			12	【授業単元】 予備日 【授業形態】 【到達目標】 授業内容の変更や追加や補正により内容決定		
10/21				12/16			
5	【授業単元】 クレープシュゼット 【授業形態】 実習 【到達目標】 客席で披露するサービス方法の実習			13	【授業単元】 定期試験対策 【授業形態】 【到達目標】 後期講義内容の振り返りとまとめ 定期試験事前対策		
10/28				1/20			
6	【授業単元】 西洋料理に使用される主な食材・調理法・ソース 【授業形態】 講義 【到達目標】 西洋料理に使用される食材、基本的な調理法やソースに関する知識の習得			14	【授業単元】 定期試験対策 【授業形態】 【到達目標】 後期講義内容の振り返りとまとめ 定期試験事前対策		
11/4				1/27			
7	【授業単元】 料理と飲み物の組み合わせ 【授業形態】 講義 【到達目標】 ワインだけではなく、それ以外の飲料と料理の組み合わせを学ぶ			15	【授業単元】 後期定期試験 【授業形態】 【到達目標】 レストラン業務を課題に、チーム編成で実践形式の試験		
11/11				2/3			
8	【授業単元】 国旗・施設管理 【授業形態】 【到達目標】 国旗の取り扱い、施設の管理を学ぶ			【評価について】 評価は実技試験で行う。授業内で確認した知識・技術の理解、定着度を確認する。 小テスト合計点(4割)と期末テスト(6割)の合計100点満点で評価する。 評価は、学則規定に準ずる。			
11/18							
【特記事項】 毎授業において、指示した内容は必ずメモを取る。講義においてノートを丁寧にとる							

科目名 (英)	スイーツ&ベーカリー実習Ⅱ Training for ConfectionⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	紅林 享
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	2024 後期 火曜日 1～3時限
【授業の学習内容と心構え】 製菓衛生師の資格を持ち、東京のパティスリーやカフェ・レストランなど現場で修業したパティシエが、 職業人として大切なあいさつ、返事、時間管理、衛生管理を徹底し、社会人基礎力、洋菓子の基本知識と基礎技術を習得する授業を行う。 また基礎技術の応用によりカフェデザートの盛り付けを学びカフェやパティスリーの現場で必要とされる人材を養成する。 授業は自身を成長させるを為に必要なことなので一つひとつの授業を大切に遅刻欠席は出来るだけしないよう臨んでほしい。							
【到達目標】 カフェでスイーツやパンを作る業務に必要な基礎知識、技術および態度を習得する。 7つの基本行動を理解し実践する事で社会人としての心構えを身に付ける。 チームで共通の作業を通し、コミュニケーションの取り方、重要性を理解する。							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
				わからないことがあったら、そのままにしないで確認して解消していく。 自分たちが作ったものは持ち帰るのでシラバスを確認して容器を準備をする。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	マカロン ・ シフォンケーキ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・フィクタージュラビドの特徴と折り方の注意点を学習する。 ・マカロナージュの見極めを学習する。 ・シフォンケーキのメレンゲを壊さないで混ぜるポイントを理解する			9	クロワッサンのバリエーション 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・クロワッサン生地の変形を学ぶ。		
10/1				11/26			
2	シャロットポワール ・ フィクタージュラビド仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ビスキュイの復習。 ・ババロアの注意点とアングレーズの復習。 ・フィクタージュの折り方のポイントを学習する。			10	シューレン ・ スコーン 2種類 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ドイツのクリスマス菓子の特徴を学習する。 ・スコーンのサブージュの加減を理解する。		
10/8				12/3			
3	シュクレ ・ アップルパイ ・ クリームブリュレ 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・シュクレの特徴と仕込み方のポイントを学習する。 ・クリームブリュレのキャラメリゼをキレイに焦がすポイントを学習する。 ・クリームダマンドの復習。			11	ノエル ・ ベーグル 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・フランスのクリスマスケーキについて学習する。 ・ベーグルの作り方を学習する。		
10/15				12/10			
4	タルトシロン ・ ●フォカッチャ 大量仕込み3種 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・シュクレの特徴と成形のポイントを学習する。 ・フォカッチャの成形の仕方とバリエーションについて学ぶ			12	フレジェ ・ ベーグルレシピ作成 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ムースリースについて特徴と注意点を学習する。 ・定期テストに向けてベーグルのレシピを考える。		
10/22				12/17			
5	ディアマン仕込み ・ シュークリーム ・ ●ブラウニー大量仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・シュガーバター法の復習ディアマンの成形のポイントを学習する。 ・カスタードの復習・シュー生地作り方を理解する。 ・ブラウニーの復習と大量仕込みの方法を学習する。			13	ベーグル試作 ・ マフィン1種 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・店舗実習で販売するマフィンの作り方を学習する ・定期テストに向けて試作しまとめる		
10/29				1/21			
6	ディアマン焼成 ・ ●カヌレ ・ ●チョコチャンク 大量仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・チョコチャンククッキーの焼成の見極めを学習する。 ・カヌレの仕込み方のポイントと焼成温度を理解する。 ・アイスボックスクッキーのカットのやり方を学習する。			14	定期テスト・ベーグル発表 ・ マフィン1種 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・班でパン生地を仕込み、 レシピの特徴について発表する。		
11/5				1/28			
7	課外活動 【授業形態】 実習 【到達目標】 グループ校のイベントへ出店し お菓子とドリンクを提供			15	企業コラボ 特別授業 + 会社説明会 【授業形態】 実習 【到達目標】 株式会社 フォンス / シティーベーカリー		
11/12				2/4			
8	ショートケーキ ・ クロワッサン仕込み 【授業形態】 実習 【到達目標】 ・ジェノワーズの復習。 ・ナッペのポイントと注意点を学習する。 ・クロワッサンの生地折り方のポイントを学習する。			【評価について】 ・評価は、実技試験で行う。 ・授業内で学んだパンを仕込み個人で成形をし講師より評価を受ける。 ・定期試験は、授業時間内とし、焼成終了後解説をおこなう。 ・小テスト(40点) 定期テスト(60点)の合計100点で評価する。 ・評価は、学則規定に準ずる。			
11/19							

科目名 (英)	ドリンク実習Ⅱ Traning for drinkⅡ	必修 選択	必修	年次	1	担当教員	鈴木 ゆかり
学科・コース	ホテルサービス＆フードビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 水曜日 1・2・3限
【授業の学習内容と心構え】（実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのか、具体的に記載する） 日本茶、中国茶、バー、コーヒーとそれぞれの専門講師から、素材の基礎知識と技術を学ぶ。 カフェ業界にある様々なドリンクのベースをしっかりと学べること、専門講師から知識や技術を直に学べる貴重な機会の為、 遅刻欠席せずに、主体性を持って授業に取り組んでほしい。							
【到達目標】 日本茶・ハーブについての基本的な知識、抽出方法、アレンジについて学ぶ 基本的な酒類の知識、パーツールの扱い方を学ぶ アレンジやペアリングの基礎知識を学び、より実践的なメニュー構築を学ぶ							
【使用教科書・教材・参考書】				【授業外における学習】			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】日本茶の基礎知識 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 日本茶の基礎知識、煎茶の淹れ方を学ぶ			9	【授業単元】シェークとブレンダーを使ったカクテルの作り方 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 シェークの技法を使い、代表的なスタンダードカクテルを作る。 ブレンダーを使用して、フローズンカクテルやフルーツカクテルを作る。		
10/2				11/27			
2	【授業単元】抹茶について 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 抹茶について学ぶ。抹茶ラテ、抹茶			10	【授業単元】スタンダードなコーヒーカクテルのつくり方 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 コーヒーを抽出して、代表的なコーヒーカクテルを作る。		
10/9				12/4			
3	【授業単元】茶種について 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 製法・産地・品種について学ぶ			11	【授業単元】Hario特別授業 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 Harioの器具の特徴と取り扱いなどを学ぶ コンテスト兼定期試験概要説明		
10/16				12/11			
4	【授業単元】日本茶の淹れ方 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 器具の違い、淹れ方の違いによって変わる味わいを学ぶ			12	【授業単元】焙煎、オリジナルブレンド作成 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 焙煎度合いとコーヒーの特徴を学ぶ ほうじ茶シロップ ほうじ茶ラテ作成 コンテスト練習		
10/23				12/18			
5	【授業単元】中国茶について 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 中国茶の基礎、茶葉、産地、味わいの違いを学ぶ 中国茶の淹れ方、茶器の使い方を学ぶ			13	【授業単元】オリジナルドリップバッグ作成 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 オリジナルブレンドの配合を決めてドリップバッグを作成する ワンハートドリンクレシピを学ぶ 定期試験練習		
10/30				1/15			
6	【授業単元】中国茶のアレンジについて 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 中国茶の基礎を踏まえて、アレンジドリンクを作成する			14	【授業単元】定期試験対策 【授業形態】講義・実習 【到達目標】 定期試験対策 ゆずシロップ作成 ゆずグリーンティー ゆずフィズ		
11/6				1/22			
7	【授業単元】バーの基礎知識と基本技術について 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 バーテンダーのスタイルや、接客における会話やマナーについて知る。 パーツールの扱い方、基本的な技術や所作を覚える。			15	【授業単元】定期試験兼コンテスト ワンハート準備 【授業形態】実習 【到達目標】 定期試験兼コンテスト実施 ワンハート準備		
11/13				1/29			
8	【授業単元】ビルドとステアによるカクテルの作り方 【授業形態】講演・実習 【到達目標】 スピリッツやリキュール、その他お酒に関する知識を得る。 それらを使って、代表的なビルドとステアのカクテルを作る。			【評価について】 毎回の小テスト5点満点(40%)＋定期試験(60%)を評価とする			
11/20							
【特記事項】							

科目名 (英)	フード実習 II Food training II	必修 選択	必修	年次	1年	担当教員	久世 茂
学科・コース	ホテルサービス&フードビジネス科	授業 形態	実習	総時間 (単位)	90時間 (3)	開講区分 曜日・時間	後期 木曜日 1・2・3 時限
【授業の学習内容と心構え】 (実務経験のある教員、知見を有する教員が、どのような授業を実施するのかを記す) 調理師として長きに渡りレストラン・ホテルのシェフを歴任後教員になる。 実習は主に欧米、アジア、日本等の料理を学び、授業の厳しさや楽しさの中で、専門的な基礎技術を習得する授業を行います。 また海外研修の経験を生かし、幅広く授業を行います。 プロフェッショナルとは何かを考えながら食の大切さなど受講してほしいです。 技術は勿論、挨拶、返事が出来る用に心掛けられる人材を育成します。 遅刻・無断欠席はせず、主体性を持って授業に取り組むように心掛けましょう。							
【到達目標】 ・調理における衛生意識、また調理を行うにあたっての、基本作業方法、調理器具、道具の扱い方を習得します。 ・基本となる切り方や調理方法、熱加減などの加熱調理を習得します。 ・声の掛け合い、チームワークを学びます。							
【使用教科書・教材・参考書】 ・オリジナル・レシピ(使用食材・分量・作り方)				【授業外における学習】 自身の眼で見て、食して五感を刺激する事が、知識や技術の向上につながり、仲間との会話にもプラス。その為の時間をしっかり自身で作る事が大切です。			
回	授 業 概 要			回	授 業 概 要		
1	【授業単元】 日本を含むアジア・フード① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 和食定食セットの組み立て調理の習得。 こんにゃくとピーマンのピリ辛煮 鴨胸肉の「治部煮」/押し麦ご飯 抹茶のパバロア			9	【授業単元】 香草バターの合わせとパン粉漬けの調理 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ガーリック・バターとパン粉付け調理を習得。 椎茸のエスカルゴ・バターソテー/パン・クルトン 豚フィレ肉のカツレツ/温野菜2種・デミ・グラスソース 紅茶のパバロア		
10/3				11/28			
2	【授業単元】 【授業形態】 【到達目標】 SCAJコーヒーの世界大会予選イベントの為実習授業無			10	【授業単元】 日本を含むアジア・フード④ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 韓国唐辛子の扱い方と具生調理と漬物の調理を習得 オイキムチ ユッケジャン/白飯 ヨーグルト・ムース		
10/10				12/5			
3	【授業単元】 日本を含むアジア・フード② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ライスペーパーの扱いと海老のボイルの調理を習得。 生春巻き(ベトナム・フード) ガパオ(ガパオライス タイ・フード) ココナツ・ムース			11	【授業単元】 スペイン料理の前菜と炊き込みご飯の調理 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 一口串刺し前菜と炒め炊き込みライス調理を習得。 ピンチョス・バルスタイル バエリア・バレンシアスタイル セグメント・オレンジ		
10/17				12/12			
4	【授業単元】 日本を含むアジア・フード③ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 中国・辛味調味料と豆腐料理の調理を習得。 キュウリの甘酢漬け 麻婆豆腐/白飯 杏仁豆腐			12	【授業単元】 カフェの定番料理③ 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 そば粉のクレープと梅肉ドレッシングの調理を習得。 ガレット アスパラガスとシュリンプのサラダ フランボワーズ・ムース		
10/24				12/19			
5	【授業単元】 カフェの定番料理① 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 しっかり重ね合わせたサンドイッチ調理の習得。 萌え断サンドイッチ ポテトクリームスープ クレーム・ブリュレ			13	【授業単元】 「丼」料理 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 代表的なハワイ・ローカルフードの調理を習得。 ロコモコ・DONBURI トロピカル・フルーツ サイドサラダ		
10/30				1/16			
6	【授業単元】 カフェの定番料理② 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 ピラフ(炊き込みご飯)と卵料理の調理を習得。 シーザー・サラダ オムライス/デミ・グラスソース ミルクティー・パンナコッタ			14	【授業単元】 時間内でのサンドイッチの調理技術 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 次週の期末試験合格を目指す為に！ <15週目の期末定期試験課題予習日> チキンサラダ・サンドイッチ		
11/7				1/23			
7	【授業単元】 小麦粉を捏ねて生地作りの応用 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 サルサ・ピッツアとシュリンプの調理法を行う。 ピッツア・マルゲリータ(生地作りから始める) シュリンプとアボカドのカフェ風サラダ ヨーグルトシャーベット			15	【授業単元】 期末定期試験・終了後の解答説明 【授業形態】 フード実習 【到達目標】 後期の基礎・基本の習得確認。 <各人が各調理台にて下記の課題料理を作りそれを採点> 実習課題: チキンサラダ・サンドイッチ		
11/14				1/30			
8	【授業単元】 牛挽肉をじっくり煮込む調理法 【授業形態】 実習 【到達目標】 野菜のみじん切りとソースの加熱手順を行う スパゲッティ・ミートソースに温野菜を添えて カリフラワーのポタージュ 濃厚チョコプリン			【評価について】 >評価は「実習」にて行う。一週目から14週目までの授業内を確認し、専門的知識と技術の理解、定着度を確認する。 >小テスト(筆記)40点、期末テスト(実習)60点の合計100点満点で評価す 評価は学則規定の準ずる。			
11/21							
【特記事項】 毎授業時のデモンストレーションを確り見て、様々な動きや「加減」メモを取り、質問し、グループ内のコミュニケーションを取りながら「実習」を							